

La promenade

Restaurant - Bistrot - Terrasse au Bord de L'eau

Speisekarte Frühling / Sommer

Vorspeisen

<i>Das knusprige Rindfleisch mit Schalottenkompott und Charroux-Senfcreme</i>	14.00€
<i>Die Spargel und perfektes Ei, Parmesanschaum und hausgemachtes getrocknetes Entenbrust</i>	15.00€
<i>Der frisch mariniertes Thunfisch nach tahitianischer Art</i>	14.50€

Fische

<i>Der Fisch des Tages (je nach Verfügbarkeit) *</i>	Preis je nach Marktpreis. Bitte fragen Sie nach der Tafel
<i>Die Froschschenkel mit Petersilien-Knoblauch-Sauce *</i>	24.00€

Fleisch

<i>Die gebratenen Kalbsbries mit weißer Portweinsauce *</i>	27.00€
<i>Das Rinder-Tartar auf italienische Art und Pesto *</i>	21.00€
<i>Das Metzgerstück des Augenblicks (je nach Verfügbarkeit) *</i>	Fragen Sie nach der Tafel
<i>Das Rinderkotelett zum Teilen oder nicht *</i>	Preis je nach Markt. (je nach Verfügbarkeit: Salers, Aubrac, Limousine oder Charolaise)
<i>Die Kalbsrolle mit Pilzen und Mozzarella *</i>	22.00€
<i>Der vegetarische Teller (je nach Saison und Markt)</i>	18.00€

* Beilage und Sauce nach Wahl: blau - weißer Portwein - Tartar (Saucenzuschlag: 0,50 €)

Käse

<i>Teller mit Auvergne-Käse und Mesclun</i>	8.00€
---	-------

Nachspeisen

<i>Der Finger mit Kokosmousse und Passionsfruchte</i>	7.00€
<i>Die Schokoladendome mit Vanilleinsatz</i>	7.00€
<i>Die Creme Brûlée des Tages</i>	6.50€
<i>Eiskugeln (große Auswahl an Geschmacksrichtungen)</i>	Bitte fragen Sie nach der Karte.

Sehr geehrte Kunden Entschuldigung, wenn die Übersetzung dieser Karte nicht korrekt ist.

Unser Geschäft ist Catering und wir sind für Sie da, um eine gute Zeit zu haben.

☺ Alle unsere Gerichte sind "hausgemacht"

Wir bevorzugen kurze Lieferketten, indem wir sorgfältig ausgewählte lokale Lieferanten für Ihr Vergnügen bevorzugen...

NETTOPREISE. SERVICE INBEGRIFFEN.